

Pastel de Carne

Makes: 6 Porciones

¡Sabroso y fácil de preparar! El estofado de carne enlatado también se puede usar con papas para una comida más abundante.

Ingredients

2 pounds papas (lavadas, peladas y cortadas en cubos del tamaño aproximado de cubitos de hielo)

6 cups agua

3/4 cup leche baja en grasa

1 can estofado de carne (24 oz)

Directions

1. Precaliente el horno a 350 grados F.
2. Hierva las papas en agua hasta que estén blandas, aproximadamente 12 minutos. Escorra las papas y póngalas en un tazón. Agregue la leche baja en grasa y machúquelas hasta que las papas estén casi suaves.
3. Caliente el estofado de carne en una cacerola hasta que esté completamente caliente.
4. Ponga el estofado de carne en una fuente de horno.
5. Ponga el puré de papas sobre el estofado de carne.
6. Coloque la cacerola en el horno y hornee por unos 15 minutos, o hasta que se caliente completamente.
7. Sírvalo caliente.

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	220	
Total Fat	7 g	
Protein	9 g	
Carbohydrates	33 g	
Dietary Fiber	5 g	
Saturated Fat	2.5 g	
Sodium	490 mg	